MACARRÃO COM MOLHO DE ESTROGONOFE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

250 g de espaguete cozido al dente

1 sachê de molho de tomate

3 colheres de catchup

3 dentes de alho

1 cebola

coentro e hortelã miúdo

orégano

1 lata de ervilha ou milho

50 g de camarão seco médio (aquele que é vermelho)

100 g de proteína de soja já preparada

1 cubo de caldo de camarão, pode ser outro de sua preferência

1 caixinha de creme de leite

catchup e maionese para servir

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o molho de tomate, o alho, a cebola, o coentro, a hortelã, o orégano e o sal.

Cozinhe o camarão nessa mistura com o caldo até levantar o cheiro.

Acrescente a proteína de soja.

Deixe cozinhar até secar um pouco.

Acrescente a ervilha ou milho e deixe mais um pouco.

Quando o estiver quase seco acrescente o creme de leite.

Deixe cozinhar por uns 5 minutos, tomando cuidado para não queimar.

Numa travessa despeje o macarrão, cubra com o estrogonofe e polvilhe com orégano.

Leve ao forno normal ou ao micro-ondas só pra gratinar um pouquinho.

No micro-ondas eu deixo por 5 minutos.

Sirva com catchup e maionese.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46106-macarrao-com-molho-de-estrogonofe-de-camarao.html